

Утверждаю:
 Директор БУ «Красноармейский
 ЦСОН» Минтруда Чувашии
 С.Ф.Григорьев

Меню – раскладка на одного человека _____ 2022г.
 по отделению стационарного обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов
 д. Чадукасы, количество питающихся _____ человек.

Наименование блюд	Ингредиенты рецептуры блюд	Выход готово-го блюда	Белки	Жиры	Угле воды	Калории, ккал
Завтрак						
Каша пшенная молочная вязкая с сахаром и сливочным маслом (6.14)	Пшено СБКС Молоко Сахар Масло сливочное Соль Выход:	30 9 69 5 5 0.5 200/5	9.99	9.62	32.41	256.28
Колбаса вареная на бутерброд (2.28)	Колбаса	30	3.84	6.66	0.45	77.10
Масло сливочное (12.8)	масло	15	0.12	10.88	0.20	99.15
Какао с молоком (11.8)	Какао – порошок Молоко цельное Сахар-песок Вода питьевая Выход:	5 105 10 100 210	4.12	3.95	15.19	114.35
Хлеб пшеничный		100	100			
Обед						
Салат из свежих помидор с зеленым луком со сметаной №9.84	Помидоры свежие Лук зеленый Яблоки очищенные Сметана Выход:	120 10 20 20 150	2.44	4.20	13.52	109
Солянка домашняя (1.82)	Бульон мясной Говядина 1кат. (гуляш) х/о 26.4, т/о 38 Масса отварного мяса или говядина 11 кат Соски молочные Масса отварных сосисок Лук репчатый Масло слив. Картофель свежий Огурцы соленые очищенные х/о40 Томат пюре Сметана Выход:	450 40 25 24 24 10 5 52 30 10 10 510	12.18	18.00	11.82	265

Плов с мясом на растит. масле 2.44	Говядина (гуляш)	87				
	Соль	0,5				
	Масло растит.	10				
	Морковь	15				
	Масса пассерованной моркови	10				
	Лук репчатый	20				
	Масса пассерованного лука	10				
	Томат пюре	10				
	Соль	1				
	Рис	70				
	Масса рассыпчатой каши	195				
	Зелень	5				
	Масса гарнира	230				
	Выход	285	22.1	24.65	54.46	533
Компот из свежих яблок с сахаром	Свежие яблоки	15				
	Сахар-песок	15				
	Вода питьевая	140				
	Выход:	200	0.24	0.24	20.85	88.05
Хлеб пшеничный	Мука пшен 2 сорт					
	Масло растит.					
	Дрожжи					
	Соль					
	Мука пшен. в.с.					
Выход	140	10.64	1.12	68.88	329.00	
I Ужин						
Рыба отварная с овощами (3.3)	Рыба потрошенная	94				
	Морковь свежая	60				
	Лук репчатый	15				
	Томат паста	5				
	Масло растительное	10				
	Сахар песок	3				
	Вода питьевая	12				
	Соль поваренная	1				
	Выход:	140	20.62	16.19	9.62	267.10
Каша гречневая вязкая со сливочным маслом (6.10)	Крупа гречневая	55				
	Вода питьевая	176				
	Масло сливочное	5				
	Соль	0,5				
	Выход	225	6.97	5.45	31.48	202.45
Сметана (5.46)	Сметана					
Выход	200	5.6	40.0	6.4	496	
Хлеб пшеничный			100			
II Ужин						

Ватрушки с творогом (12.4)	Мука пшен.	50				
	Молоко	25				
	Сахар песок	5				
	Масло сливочное	8				
	Яйцо курин.	5				
	Дрожжи	2				
	Соль	0,25				
	Масса теста	95				
	Творог	50				
	Сахар песок	5				
	Яйцо	5				
	Масса фарша	60				
	Масса полуфабриката ватрушки с тв.	155				
	Масло для смазывания	2				
	Масса ватрушки	130				
	Выход	130	14.60	18.90	46.55	417

Зав. отделением :
Повар:

С.Н.Матвеев

Утверждаю:
 Директор БУ «Красноармейский
 ЦСОН» Минтруда Чувашии
 С.Ф.Григорьев

2022г.

Меню – раскладка на одного человека
 по отделению стационарного обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов
 д. Чадукасы, количество питающихся человек.

Наименование блюд	Ингредиенты рецептуры блюд	Выход готового блюда	Белки	Жиры	Угле-воды	Калорийности (ккал)
Суп молочный с вермишелью (1.20)	Молоко Вода Соль Сахар Масло сливочное Вермишель Масса отв. вермишели Выход:	250 210 0,5 2 5 40 100 400	11.32	12.14	41.15	110.32
Масло сливочное (12.8)	Масло Выход	15	0.12	10.88	0.20	99.15
Кофе с молоком и сахаром (11.4)	Кофе Молоко цельное Сахар песок Вода питьевая Выход:	5 100 10 100 215 200/15	2.90	3.20	19.67	119.85
Хлеб пшеничный		100				
Огурцы консервир.(8.12)	Огурцы	50	0.40	0.05	0.85	6.50
Суп гороховый с картофелем на мясном бульоне (1.32)	Горох лущеный Морковь свежая Картофель свежий Лук репчатый Зелень свежая (петрушка суш) Зелень свежая (укроп суш) Масло растит. Соль поварен. Бульон мяс.№1.1 Мясо кур Выход:	50 25 94 14 5 5 5 2 500	12.98	6.48	43.65	285.32
Гуляш из отварного мяса (2.18)	Мясо бескостное Мука пшен.в.с. Масло растит. Лук репчатый Томатная паста Бульон мяс.№1.1. Соль поварен. Масса п/ф Выход	81 4 5 15 5 70 0.5 115 50/65	17.06	13.00	5.00	205.87
Каша пшеничная молочная вязкая (6.14)	Крупа пшеничная СБКС Молоко цельное Вода питьевая Сахар песок Соль поваренная	30 9 100 95 5 0.5				

	Масло сливочное Выход	5 205 200/5	9.99	9.62	32.41	256.28
Компот из св.ягод с сахаром	Св.ягоды Сахар-песок Вода питьевая Выход:	20 15 165 200	0.24	0.24	20.85	88.05
Хлеб пшеничный	Мука пшен. 2 сорт Соль Масло растит. Дрожжи Мука пшен. 1.с. Выход:	140	10.64	1.12	68.88	329.00
Ужин:						
Печень тушенная в сметанном соусе (2.81)	Печень говяжья Масса жарен. печени Масло растит. Мука пшен. Сметана 20% Бульон или вода Масса соуса Соль Масса п/ф Масса туш.печени Выход	110 75 10 5 20 50 1 115 115	20.78	18.13	4.02	272
Каша пшеничная на воде со слив. маслом	Крупа пшеничная СБКС Масло слив. Соль Сахар песок Выход	30 9 5 0.5 5 200/5	11.5	1.3	67.9	329
Кефир (5.11)	Кефир Выход	200	5.80	6.40	8.00	118.00
Хлеб пшеничный	хлеб	100				
11 Ужин						
Пирожки с мясом и рисом печеные (12.13)	Мука пшен.в.с. Масло растит. Яйцо Дрожжи Молоко пастер. Соль Масса теста Говядина(фарш) Масса отв.говядины Лук репчатый Масло подсолн. Масса припуц.лука Рис (пропар) Масса рассып.риса Масло растительное Масса фарша Масса п/ф пирожков Масло подсол.для Выход	50 5 10 0.5 25 0,5 90 40 25 10 2 5 8 22 3 55 145 2 130	15.66	21.12	41.66	421

Зав. отделением :

С.Н.Матвеев

Утверждаю:
 Директор БУ «Красноармейский
 ЦСОН» Минтруда Чувашии
 С.Ф.Григорьев

Меню – раскладка на одного человека _____ 2022г.
 по отделению стационарного обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов
 д. Чадукасы, количество питающихся _____ человек.

Наименование блюд	Ингредиенты рецептуры блюд	Выход готового блюда	Белки	Жиры	Угле воды	Калории, ккал
Завтрак						
Каша рисовая молочная вязкая с сахаром и сливочным маслом (6.14)	Рис (круглый)	30				
	СБКС	9				
	Молоко	100				
	Сахар	5				
	Масло сливочное	5				
	Соль поварен.	0.5				
	Вода питьевая	95				
	Выход:	230	8.59	7.53	42.12	270.23
		225/5				
Яйцо целое			12.7	11.5	0.7	157
Масло сливочное (12.8)	масло	15	0.12	10.88	0.20	99.15
Кофе с молоком и сахаром (11.4)	Кофе	5				
	Молоко цельное	100				
	Сахар-песок	10				
	Вода питьевая	100				
	Выход:	215	2.90	3.20	19.67	119.85
Хлеб пшеничный		100	100			
Обед						
Щи из свежей капусты на бульоне из кур со сметаной (1.29)	Капуста свежая	125				
	Картофель свежий	69				
	Томат паста	5				
	Лук репчатый	20				
	Лук зеленый	6				
	Морковь свежая	32				
	Масло растит.	5				
	Зелень суш.(укроп)	7				
	Соль	1.5				
	Сметана	10				
	Мясо кур					
	Выход:	510	4.12	6.03	18.07	144.82
		500/10				
Бефстроганов из отварного мяса (2.16)	Говядина 2 кат	81				
	х/о29,5 или мясо бескостное х/о	81				

	говядина 1кат х/0 26.4% т/о варка крупным куском 38% Масса отварного мяс Мука пшен. в.с Масло растит. рафинированное или масло сливочное Сметана 20%ж Молоко цельное паст Морковь свежая Соль поваренная Выход	81 50 5 5 5 10 50 5 1 105 50/55	18.49	16.59	6.49	249.76
Каша пшеничная молочная вязкая (6.14)	Крупа пшеничная СБКС Молоко цельное Вода питьевая Сахар песок Соль поваренная Масло сливочное Выход	30 9 100 95 5 0.5 5 205 200/5	9.99	9.62	32.41	256.28
Компот из св.ягод с сахаром	Св.ягоды Сахар-песок Вода питьевая Выход:	20 15 165 200	0.24	0.24	20.85	88.05
Хлеб пшеничный	Мука пшен. 2сорт Соль Масло растит. Дрожжи Мука пшен. 1.с. Выход:	 140	10.64	1.12	68.88	329.00
Ужин:						
Запеканка картофельная, фаршированная отварным протертым мясом (2.48)	Говядина(фарш гов.) Масса отварного мяса Картофель свежий Масса отв. карт. Яйцо куриное Сметана 20% ж. Молоко цельное пастеризованное Сухари пан.белые (мука в.с.) Соль поваренная Масса полуфаб. т/о запекание 14% Масса запеченного блюда Масло сливочное кр	89 55 155 150 10 5 50 3 1 279 240 5				

	Выход .	245 240/5	22.86	26.21	30.04	455
Кефир (5.11)	Кефир Выход	200	5.80	6.40	8.00	118.00
Хлеб пшеничный	хлеб	100				
11 Ужин						
Блинчики с творогом (5.31)	Мука пшен.	45	0			
	Яйцо	10				
	Молоко	50				
	Вода	70				
	Сахар песок	2				
	Масса п/ф блинчик	175				
	Масло растит.	10				
	Соль	0.5				
	Масса жарен.блин	114				
	Творог п/жирный	90				
	Сахар песок	10				
	Яйцо	5				
	Масса фарша	105				
	Масса п/ф с твор.	219				
	Масло растит. т/о обжаривание	5				
Масса обжар.блин.	195					
Сметана	20					
	Выход со смет	190/20	23.66	31.00	47.29	57

Зав. отделением *Суб* С.Н.Матвеев Повар :

Утверждаю:
 Директор БУ «Красноармейский
 ЦСОН» Минтруда Чувашии
 С.Ф.Григорьев

Меню – раскладка на одного человека _____ 2022г.
 по отделению стационарного обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов
 д. Чадукасы, количество питающихся _____ человек.

Наименование блюда	Ингредиенты рецептуры блюда	Выход готово- го блюда	Белки	Жиры	Угле воды	Калории, ккал
Завтрак						
Каша ячневая молочная вязкая (6.43)	Ячневая крупа Молоко цельное Вода питьевая Масса вязкой каши Сахар-песок Соль поваренная Масло сливочное Выход:	40 100 85 - 5 0,5 5 220 215/5	7.84	7.47	42.89	272
Колбаса докторская отв. на бутерброд		30	3.84	6.66	0.45	77.10
Чай с сахаром (11.2)	Чай (заварка) Сахар-песок Вода питьевая Выход:	1 10 204 210			9.98	39.90
Хлеб пшеничный		100	100			
Обед						
Суп рисовый с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне(1.7)	Мясной бульон Морковь Лук репчатый Петруш.(корень) Картофель Помидоры Рис Соль Масло сливочное Укроп (зелень) Сметана 20% ж. Мясо кур Выход:	450 19 6 4 69 24 20 0,5 5 7 10 510	3.56	6.15	27.18	179.35
Овощи консер.(8.12)	Огурцы соленые х/о неочищенные 10% или огурцы консер х/о неочищ45% Выход	50 50 50	0.40	0.05	0.85	6.50

Биточки мясные паровые (2.10)	Говядина 2 кат.х/о 29,5% мясо бескост х/о 15% говяд.1 кат.х/о 26,4% Вода питьевая Хлеб пшен. Соль поварен. Масса полуфаб. Выход	78 78 78 21 16 0.5 115 100	16.82	7.77	7.87	168.64
Вермишель отварная (6.15)	Вермишель жидкость (мхб) выход 285% Вода питьевая Соль поваренная Масса отварной вермишели Масло слив. 72,5% или масло растит. Выход:	55 330 2.5 155 5 5 160	6.05	5.71	38.78	230.90
Отвар из шиповника (11.25)	Шиповник суш. Сахар-песок Вода питьевая Выход:	20 10 200 200	0.68	0.28	9.66	56.80
Хлеб пшеничный	Мука пшен.2 сорт Масло растит. Соль Дрожжи Мука пшең.1.с. Выход	140	10.64	1.12	68.88	329.00
I Ужин						
Сосиски молочные отварны (2.26)	Сосиски Выход	50	5.50	11.95	0.20	130.50
Каша пшеничная молочная вязкая с сахаром, со сл.маслом (6.14)	Пшено Молоко Вода Соль Сахар Масло слив. Выход :	40 100 95 0,5 5 5 205	9.99	9.62	32.41	256.28
Варенец (5.16)	Варенец Выход:	200	5.80	6.40	7.60	118.00
Хлеб пшеничный			100			
II Ужин						

Пирожки с рисом и яйцом (12.14)	Мука пшен. в.с.	50				
	Молоко пастер.	25				
	Сахар песок	2				
	Соль	0.5				
	Яйцо	10				
	Дрожжи сухие	0,5				
	Масса теста	90				
	Крупа рисовая (круг)	13				
	Масса рассыпчатой рисовой каши	36				
	Масло сливочное	5				
	Яйцо куриное	10				
	Сахар песок	3				
	Масса фарша	54				
	Масса п/ф пирожков т/о п/ф выпекание 10'	144				
	Масло слив. для смазки	2				
	Выход	130	9.8	12.63	49.54	353

Зав. отделением :
Повар:

С.Н.Матвеев

Утверждаю:
 Директор БУ «Красноармейский
 ЦСОН» Минтруда Чувашии
 С.Ф.Григорьев

Меню – раскладка на одного человека _____ 2022г.
 по отделению стационарного обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов
 д. Чадукасы, количество питающихся _____ человек.

Наименование блюд	Ингредиенты рецептуры блюд	Выход готово-го блюда	Белки	Жиры	Угле-воды	Калории, ккал
Завтрак						
Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая с сахаром со сливочным маслом (6.8)	Овсяные хлопья «Геркулес»	30				
	СБКС	9				
	Молоко цельное	100				
	Вода питьевая	95				
	Сахар песок	5				
	Масло сливочное	5				
	Соль поварен.	0.5				
	Выход:	205	10.23	10.23	31.00	259.28
Сыр российский (порциями) (5.17)	Сыр	25	5.80	7.37	0.45	91.00
Сок томатный(11.22)	Сок томатный	200	2.00	0.20	5.80	36.00
Хлеб пшеничный		100	100			
Обед						
Салат из крабовых палочек кукурузы и риса	Крабовые палочки	30				
	Кукуруза	10				
	Яйца куриные	20				
	Крупа рис (кр)	20				
	Лук репчатый	10				
	Сметана	20				
	Полуфабрикат	110				
		Выход:	100			
Борщ со свежей капустой на мясном бульоне со сметаной (1.30)	Свекла свежая	90				
	Капуста свежая	90				
	Картофель свежий	60				
	Морковь свежая	10				
	Лук репчатый	9				
	Мука пшен. в.с.	5				
	Сахар песок	3				
	Масло сливочное	5				
	Помидоры свежие или томат паста	32				
	Зелень свежая	5				
	Мясо кур	10				

	Вода питьевая Соль поварен. Сметана 20% ж. Лавровый лист Выход:	1,5 10 0,01 510	5.69	7.54	31.72	219.39
Бифштекс говяжий	бифштекс	48				
Рагу овощное тушеное в сметанном соусе (7.34)	Картофель свежий Морковь свежая Капуста белокоч. свежая Лук репчатый Кабачки свежие Мука пшенч.в/с Масло растит. Сметана 20% ж. Соль поварен. Вода питьевая или отвар овощной Масса п/ф Выход:	200	3.41	12.47	19.50	205.37
Кисель из черной смородины (11.31)	Смородина черная х/о 2% Получение сока 21% Сахар песок Вода питьевая Крахмал Выход:	25/20 20 180 9 200	0.26	0.10	28.82	118.97
Хлеб пшеничный	Мука пшен.2 сорт Дрожжи Соль Масло растит. Мука пшен. 1.с. Выход	140	10.64	1.12	68.88	329.00
I Ужин						
Огурцы консервир.(8.12)	Огурцы кон. Выход	50	0.40	0.05	0.85	6.50
Мясо отварное (2.1)	Говядина 2 кат. х/о 29,5% или мясо бескост. х/о 15% или говяд. 1 кат. х/о 26,4% т/о варка крупным куском 38% Лук репч. х/о 16% Морковь свежая Соль поварен. Зелень св. Выход	81 81 81 50 3 3 0.5 4 50	16.31	7.95	0.23	137.73
Рис отварной рассыпчатый (6.5)	Крупа рисовая Соль поварен.	54 1				

	Масло сливочное	5				
	Вода питьевая	113				
	Выход:	155	3.82	4.17	40.03	212.87
Хлеб пшеничный			100			
Ряженка (5.16)	Ряженка					
	Выход	200	5.80	6.40	7.60	118.00
II Ужин						
Пирожки с капустой печен (9.6)	Мука пшен.в.с.	55				
	Молоко цельное	25				
	Яйцо куриное	5				
	Сахар песок	5				
	Дрожжи сухие	0.5				
	Масло растит.	3				
	Соль поварен.	1				
	Капуста свежая	72				
	Масло сливочное	5				
	Яйцо куриное	10				
	Масса полуфабриката пирожков	142				
	Масло раст. для смазывания	2				
	Выход	130	10.17	9.99	48.35	324.59

Зав. отделением :

С.Н.Матвеев

Повар:

Утверждаю:
 Директор БУ «Красноармейский
 ЦСОН» Минтруда Чувашии
 С.Ф.Григорьев

Меню – раскладка на одного человека _____ 2022г.
 по отделению стационарного обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов
 д. Чадукасы, количество питающихся _____ человек.

Наименование блюда	Ингредиенты рецептуры блюда	Выход готово го блюда	белки	Жиры	Угле- воды	Калории ккал
Завтрак						
Каша манная молочная вязкая со сливочным маслом (6.2)	Крупа манная СБКС Молоко Вода питьевая Сахар Соль поваренная Масло сливочное Выход:	30 9 100 95 5 0,5 5 200/5	9.63	8.93	33.64	253.58
Сыр порциями (5.17)	Сыр	25	5.80	7.37	-	91.00
Чай с сахаром (11.2)	Чай (заварка) Сахар-песок Вода питьевая Выход:	1 10 204 200/10			9.98	39.90
Хлеб пшеничный			100			
Обед						
Салат из моркови со сметаной (9.45)	Морковь х/о 20% Сахар песок Яблоки Сметана Выход	100 5 25 20 150	1.96	4.20	15.28	114
Суп фасолевый на мясном бульоне (1.83)	Мясо кур (цыплят бройлеров) Фасоль Картофель Морковь Лук репчатый Петруш.(корень) Лук зеленый Масло сливочное Соль Сметана Выход:	 60 52 15 5 5 5 5 0,5 10 510	14.36	7.08	39.06	285
Тефтели мясные с рисом паровые (2.19) карт.	Говядина (фарш) Рис (пропар.) Масса рассыпчатой каши Вода	89 10 28 14				

	Соль Масса п/ф Масса тефтелей Выход: без масла с маслом	1 131 115 115 115/5	17.25 17.29	14.34 17.96	7.14 7.21	227 260
Макаронные изделия отварные с овощами (6.17)	Макаронные изделия Вода питьевая Соль Масса отвар.макарон Масло растит. Морковь свежая Лук репчатый Томатное пюре Выход:	35 210 1.5 100 10 37 28 10 150	5.08	10.55	30.79	239.11
Компот из свежих яблок	Свежие яблоки Сахар-песок Вода питьевая Выход:	21 15 165 200	0.24	0.24	20.85	88.05
Хлеб пшеничный	Мука пшен. 2 с Масло растит. Дрожжи Соль Мука пшен.в.с.	140	10.64	1.12	68.88	329.00
I Ужин						
Сельдь вымоченная (9.27) картошка	Сельдь соленая , неразделенная Лук зеленый Масло растит. Выход	50 5 5 60 50/5/5	8.56	9.25	0.18	118
Картофельное пюре (7.4)	Картофель свежий Молоко цельное Соль поваренная Масло растит. Выход:	250	5.50	7.09	37.65	237.20
Молоко кипяченое(5.9)	Молоко цельное пастеризованное 3.2%жирн.,т/о+х/о потери при кипячении 5% Выход:	200 200	5.80	6.40	9.40	120.00
Хлеб пшеничный		100	100			
II Ужин						
Кондит. изделия Фрукты свежие	Печенье бананы	25 250	1.88 2.25	2.45 0.75	18.60 31.50	104.25 144.00

Зав. отделением :

С.Н.Матвеев

Повар:

Утверждаю:
 Директор БУ «Красноармейский
 ЦСОН» Минтруда Чувашии
 С.Ф.Григорьев

Меню – раскладка на одного человека _____ 2022г.
 по отделению стационарного обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов
 д. Чадукасы, количество питающихся _____ человек.

Наименование блюд	Ингредиенты рецептуры блюд	Выход готового блюда	Белки	Жиры	Угле воды	Калории, ккал
Завтрак						
Пельмени отварные со сметаной №664	Пельмени п/ф	185				
	Соль	0.004				
	Масса варенных Пельменей	200				
	Масло сливочное или сметана	10				
	Выход	20	13.4	30,7	12.0	276.9
Масло сливочное(12.8)	Масло					
	Выход	15	0.12	10.88	0.20	99.15
Какао с молоком и сахаром (11.8)	Какао порошок	5				
	Молоко цельное	100				
	Сахар песок	10				
	Вода питьевая	100				
	Выход	210	4.12	3.95	15.19	114.35
Хлеб пшеничный		100	100			
Обед						
Салат овощной с мясом и со сметаной(9.107)	Говядина 1 кат х/о 26,4%, т/о 38%	32				
	Масса отварного мяса	20				
	Картофель х/о 25% т/о 3%	41				
	Масса отварного картофеля	40				
	Морковь х/о 20% т/о 8%	24				
	Масса вареной дольками моркови	22				
	Горошек зеленый консервиров.	20				

	Огурцы Соль поварен. Лук зеленый Сметана 20% Выход	20 1 10 20 150 130/20	8.55	9.37	11.22	173
Рассольник на мясном бульоне со сметаной (1.31)	Картофель свежий Огурцы консервир Крупа перловая Лук репчатый Морковь свежая Масло растительн Лавровый лист Соль Зелень (укроп) Зелень (петрушка) Сметана Мясо кур Выход:	150 30 10 11 20 5 0,01 1,5 5 3 10 500/10	5.11	6.45	34.89	219.53
Голубцы фаршированные отварным протертым мясом и рисом (2.50)	Говядина 1к х/о 26,4% т/о варка круп. куском -38% (фарш) Масса отварного мяса Капуста белокочан х/о -20%, т/о 8% Масса припущенн (вареной) капусты Рис (круглый) Выход расс. риса 280% Масса рассып. рисовой каши Соль Томат-пюре Мука пшен. 1 сорт Овощной отвар Масса соуса Масло растит. Масса п/ф т/о тушение 20% Масса тушенных голубцов с соусом Выход	81 50 185 170 30 84 1 10 5 70 80 10 394 315 315	21.39	23.5	34.68	438
Компот из сухофрукто (11.27)	Сухофрукты Сахар песок Вода питьевая	20 15 165				

	Выход:	200	0.75		26.31	107.85
Соус белый основной (2.29)	Бульон мясной Мука пшен. в.с. Масло слив. Соль Сметана Выход	50 4 4 0.3 5 50				
			0.41	3.94	1.68	43.82
Хлеб пшеничный	Мука пшен. в.с. Масло растит. Дрожжи Соль Мука пшен 2 с Выход					
		140	10.64	1.12	68.88	329.00
I Ужин						
Куры отварные (2.22)	Куры 1 кат.(бедро Морковь свежая Зелень сушен (петрушка) Соль Выход:	79/53 4 3 0,5 55				
			9.65	9.75		126.14
Каша из крупы «Пшеничная» на воде со сливочным маслом	Крупа пшеничная СБКС Соль поваренная Вода Масло сливочное Сахар песок Выход:	30 9 0.5 5 5 200/5				
			11.5	1.3	67.9	329
Хлеб пшеничный	хлеб	100	100			
Кефир (5.11)	Кефир Выход	200	5.80	6.40	8.00	118.00
II Ужин						
Булочка печеная на слив. масле (9.1)	Мука пшен. в.с. Молоко цельное СБКС Яйцо куриное Сахар песок Дрожжи сухие Масло слив. Соль Масло растит. для смазыв. Выход	30 12 9 5 5 0.25 4 0.10 1 55				
			7.36	6.88	28.90	206.15

Зав. отделением :

Повар:

С.Н.Матвеев